

Macarons

Chef Alex dos Santos

Massa base (rende de 40 a 45 unidades)

- 125g de açúcar confeiteiro
- 125g de farinha de amêndoas
- 125g de açúcar refinado
- 100g de clara de ovos

Modo de preparo:

1. Passe a farinha de amêndoas e o açúcar confeiteiro pelo processador. Peneire e reserve.
2. Misture o açúcar refinado com as claras e leve ao banho-maria misturando sem parar até amornar e o açúcar dissolver (máx. 65°C).
3. Transfira as claras para a batedeira e bata até esfriar, formando um merengue cremoso e não muito firme.
4. Retire o merengue da batedeira e incorpore a farinha de amêndoas mexendo delicadamente com uma espátula até a massa ficar homogênea e cremosa.

Massa de chocolate: depois da massa pronta, acrescente delicadamente 20g de cacau em pó. O cacau, além aromatizar a massa, deixará a massa cor sem a necessidade do uso de corante.

Massa tingida com corantes: depois da massa pronta, acrescente delicadamente o corante com a cor desejada, quando o corante for líquido, use-o em pouca quantidade para não amolecer a massa.

Assando os macarons:

1. Pré aqueça o forno a 150°C.
2. Forre uma forma com silpat ou papel manteiga.
3. Coloque a massa no saco de confeitar com bico perlê pequeno ou grande, de acordo com o tamanho desejado dos macarrons.
4. Modele os macarrons nas formas com os formatos e tamanhos desejados, gire o bico rapidamente para não marcar os macarons, bata levemente a forma para alinhar a massa dos macarons.
5. Deixe os macarons, ainda crus, descansarem por 30 minutos.
6. Leve a forma ao forno por 10 minutos a 150°C ou até que a massa esteja assada.
7. Retire do forno e deixe esfriar.
8. Com uma espátula, retire delicadamente os macarrons das assadeiras para recheá-los.
9. Recheie com ganaches, cremes de manteiga ou geléia ao seu gosto.
10. Validade: 3 dias em temperatura ambiente, 10 dias refrigerados ou 45 dias congelados.

Recheio

Ganache de chocolate

Ingredientes

- 300g de chocolate (branco, ao leite ou meio amargo) picado
- 150 ml de creme de leite sem soro
- 40g de manteiga sem sal
- Quanto baste de aromatizantes ou pastas para sorvete

Modo de preparo:

1. Aqueça o creme de leite sem deixar ferver. Retire do fogo.
2. Adicione o chocolate e misture até que o chocolate derreta.
3. Adicione a manteiga até homogeneizar, adicione o sabor e misture bem.

4. Utilize frio, porém, ainda cremoso.